

NOTIZIARIO DI ARCHEOLOGIA MEDIEVALE

85

2018

ISCUM

.....

Ricerche

S. PEDEMONTE

Le proprietà della Pieve di Garbagna (AL): l'utilizzo del territorio nel secolo XV **03**

Ricerche in collaborazione e confronti

F. POMPEJANO

Studi sull'architettura tradizionale albanese. Le coperture lignee di Gjirokastër **05**

Altre attività

L'avventura del cibo: una storia di cambiamenti

Giornata di studio (Genova, 9 novembre 2018)

S. FOSSATI - Presentazione **09**

D. AROBBA, A. DE PASCALE - Il cibo nella Preistoria: dalla dieta dei cacciatori-raccoglitori alle abitudini alimentari degli allevatori-agricoltori in Liguria **09**

R.E. GIANGOIA - I cambiamenti a tavola nell'antica Roma tra la fine dell'età repubblicana e l'inizio dell'età imperiale **12**

S. FOSSATI - Le crisi alimentari e i cambiamenti di dieta **13**

F. TASSARA - Dalle farinate alle torte di verdura **14**

E. GIANNICHEDDA - Cucinare e consumare. Un sapere fra geografia e storia **17**

R. PAGELLA - Evoluzione dei contenitori da fuoco **18**

A. DECRÌ, H. RICARDONE - Cambiamenti in cucina prima e dopo la rivoluzione industriale: tra spazi e strumenti e tra strumenti e cibi **20**

Mostra (Genova, Chiostro di Sant'Agostino, 9 - 18 novembre 2018)

E. GIANNICHEDDA - Un'archeologia e una storia appetibili **23**

NOVITÀ E TENDENZE
NEWS AND TENDENCIES
NOUVEAUTÉS ET TENDANCES
NOVEDADES Y TENDENCIAS
NEUIGKEITEN UND TENDENZEN



L'**ISCUM** è una associazione costituita nel 1976 al fine di promuovere, organizzare e condurre la ricerca pluridisciplinare e interdisciplinare nell'ambito dell'archeologia; vi operano, attualmente, cinquantuno membri.

Sezioni operative: archeologia di scavo e di superficie; archeologia del costruito; archeometria (dendrocronologia, analisi per la datazione delle malte, mensiocronologia, geoarcheologia); storia della cultura materiale; biblioteca.

I **lavori a stampa** prodotti dai membri dell'ISCUM fino al 2016 (si veda NAM nn: 33, 40, 41, 49, 33, 40, 41, 56-57, 69-70, 73, 74, 75, 78, 79, 80, 81, 82 e 84) sono 2056, così raggruppati:

(I) Metodi e problemi, storia della cultura materiale 254; (II) Archeologia urbana 124; (III) Archeologia e storia del territorio 514; (IV) Studio dei manufatti 189; (V) Archeologia della produzione 216; (VI) Archeologia dell'architettura 409; (VII) Archeometria 343; (VIII) Altro 7.

Il **Notiziario di Archeologia Medievale** è un foglio di prima informazione che esce dal settembre 1971.

Direttore Responsabile: Marco Caramagna

Direttore Editoriale: Anna Boato

Redazione: A. Boato, I. Chiappe, A. Gardini, R. Pagella

Copia in formato pdf del presente numero è scaricabile sul sito dell'ISCUM
<http://www.iscum.it>

Iscrizione al Registro Stampa del Tribunale di Genova n° 38/82.

ISSN 0393-7402

GENOVA, novembre 2018

Stampato da TIPOGRAFIA ECOLOGICA KC

Rilegato all'interno del Carcere di Genova Pontedecimo

Ricerche

Le proprietà della Pieve di Garbagna (AL):
l'utilizzo del territorio nel
secolo XV

SERGIO PEDEMONTE

Il presente articolo è parte di un più vasto studio sulle risorse minime per il sostentamento di una famiglia nel medioevo: generalmente viene accettato che quattro persone necessitino di circa 8 quintali di cereali all'anno, possibilmente grano. Il problema è la quantità di terreno necessaria per ottenere questo valore: la Legge Agraria del 133 a.C. stabiliva lotti di 30 *jugeri* (~ 7,5 ettari) da distribuire ai cittadini poveri nell'Agro Pubblico Romano, segno evidente che erano quelli essenziali per sfamare una famiglia, mentre Lucio Giunio Columella (4-70 d.C.) ci fornisce la resa di 130 kg di grano a *jugero*, oppure Roland Bechmann che per il XIV secolo in Francia riteneva necessari almeno 2 ettari di terreno a persona.

Fondamentale per intraprendere una ricerca in tal senso è il volume di Giorgio Doria riguardante le proprietà della sua famiglia a Montaldeo (AL). Legata alla produzione è la proprietà dei campi e il suo eventuale affitto: un basso canone perpetuo, com'è nel caso dell'Agro Pubblico nella Tavola di Polcevera (117 a.C.), spinge il coltivatore a portare migliori al fondo e a considerarlo, in un certo qual senso, di sua proprietà. Anche nei secoli XVI - XVIII, nell'Oltregiogo, l'ammontare della prestazione annua è spesso di importo lieve: essa non rappresenta tanto un compenso per il godimento del bene, quanto uno strumento in grado di evidenziare che il possessore del terreno non ne è anche proprietario, cioè di riconoscere l'alto dominio di un feudatario, di un monastero o comunque di un terzo. L'investitura, come si diceva ancora agli inizi del XVII secolo, ha lo scopo di ricordare agli enfiteuti che i terreni non sono loro, come evidenzia Andrea Zanini in un suo saggio del 2005.

Su queste considerazioni si inserisce quanto pubblicato nel 1988 da Paola Cosola a proposito di un manoscritto conservato nell'Archivio Parrocchiale di Garbagna (AL) e compilato nel gennaio del 1441 dal notaio Paolino Gatti, fratello del Rev. Giovanni Gatti, priore di San Teodoro di Genova, già arciprete della Pieve di Garbagna. Riportiamo alcuni passi di tale studio: «Il territorio appartenente alla chiesa era piuttosto ampio e comprendeva poderi anche al di fuori del territorio comunale, ossia ad Avolasca, Montebello, Merlassino, Cerreto, Montemarzino, Montegioco, Segagliate... I poderi venivano concessi in affitto perpetuo, trasmissibile ereditariamente, o con un contratto valido per nove anni. I canoni pagati dai fittavoli erano per la maggior parte in natura... È interessante notare che i pagamenti degli affitti erano annuali: il frumento doveva essere consegnato alla festa di San Lorenzo, il vino ad ogni vendemmia, l'olio alla festa della Natività del Signore e gli altri prodotti alla festa di Santo Stefano. Inoltre la pieve riceveva da ogni parrocchiano, a titolo di primizia, uno stajo di frumento se possedeva due buoi o, in caso contrario, due quartari; a titolo di decima quattro boccali di vino per ogni carro. Gli affittuari erano circa un centinaio, alcuni di Garbagna mentre altri provenivano da paesi limitrofi, ossia Albero, Sorli, Avolasca, Borassi, Montebello...».

Partendo da questi dati abbiamo ricavato un possibile valore dell'affitto annuo a pertica (747 mq circa) e la sua incidenza sul prodotto.

Proprietà e rendita delle terre

Dal documento la Pieve di Garbagna risulta possedere e dare in affitto almeno 1.293 pertiche di terreno coltivato a frumento, segala, lenticchie, ulivo, castagne, pascolo o poco produttivo: esse corrispondono a circa 97 ettari distribuiti anche al di fuori dell'attuale Comune che oggi ha 791 abitanti distribuiti su una superficie di 20,7 kmq (207 ettari). Vi sono

Unità di misura

1 litro = 0,8 kg di grano

da MORANA 1997:

1 pertica di Novi = 747,75 mq

1 tavola = 31,15 mq

da VOLSANI 1994:

1 moggio = 2 mine = 186,44 kg

1 mina = 4 staia = 116,53 litri = 93,2 kg di grano

1 staro = 23,3 kg di grano

1 quartaro = 11,65 kg di grano

1 scopello = 2 kg di grano

1 gombetta = 0,97 kg di grano

da ROCCA 1871:

1 cantaro = 150 libbre = 47,55 kg

1 libbra grossa = 0,317 kg

poi genericamente 9 possedimenti, 2 pezzi di terra e vigna, 21 pezzi di terra, 10 pezzi di castagneto, 3 pezzi di bosco e citati per due volte "prati, torrenti e ruscelli"). Le rendite ecclesiastiche vengono integrate dall'affitto di 24 case in Garbagna, 4 cascine e dal possesso del Ridotto o Castello di Torretta dove anticamente c'era una Torre, nonché dalla Camminata dove abitava l'arciprete della Pieve.

In particolare, con le dovute approssimazioni, abbiamo:

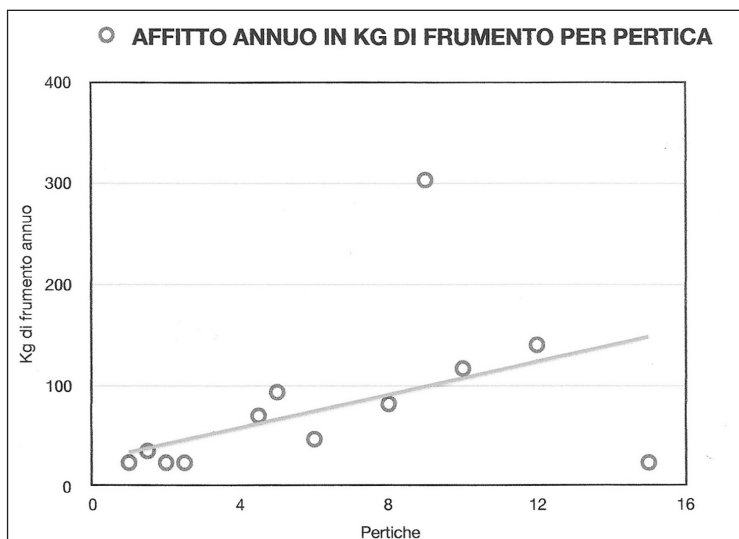
- 736 pertiche di terra (57%);
- 143 pertiche di *molìa* (11%): terreni in cui la presenza di acqua ne impediva lo sfruttamento. La messa a coltivazione richiedeva lavori idraulici che evidentemente la Pieve non effettuava o il locatario riteneva che non fossero di sua spettanza;
- 113 pertiche di bosco (8,5%);
- 95 pertiche di terra e vigna (7,5%);
- 78 pertiche di vigna (6%);
- 51 pertiche di zerbo (4%). Sono le terre lasciate abbandonate, incolte, con sterpaglie e arbusti di basso fusto;
- 45 pertiche di prato (3,5%);
- 32 pertiche di castagneto (2,5%);
- 6 tavole di uliveto.

La somma di tutti gli affitti e i redditi annuali della Pieve era di:

- 50 moggia, 6 staia, 3 quartari e mezzo scopello di frumento (9.470 kg);
- 3 moggia, 5 staia, un quartario, uno scopello di spelta (676 kg);
- 18 staia e 2 quartari di vino (442 litri);
- 4 staia e 2 scopelli di castagne (93kg);
- 2 staia di segale (46 kg);
- 7 libbre di olio d'oliva (2,2 kg);
- 3 capponi, 6 galline e un capretto;
- 40 cantari di fieno (1.902 kg);
- 4 staia di lenticchie (93 kg);
- 1 lira e 6 fiorini di Pavia più 118 soldi Imperiali di Milano e 6 fiorini di Genova.

Oltre a tutto questo vi era anche la decima, che poteva fruttare quattro o cinque staia di vino (circa 100 litri), o la *primizia* corrispondente ad altri 7 quintali di grano.

È interessante notare che a Garbagna nel secolo XV era presente la coltivazione dell'ulivo, indice di un microclima diverso dall'attuale o di una varietà particolarmente indicata al luogo: lo stesso toponimo *Liveto*, località in Comune di Borghetto Borbera, può derivare da *Uliveto* come mi ha fatto notare Davide Canazza.



Cerchiamo di calcolare l'affitto medio che veniva pagato alla Pieve dai contadini. Secondo Silvio Morana, nel 1450 a Novi Ligure, 66 pertiche erano affittate per 11 mine di grano all'anno, ovvero 16 kg a pertica. Con i nostri conti arriviamo a una media di circa 13 (9.740 quintali per 736 pertiche): possiamo imputare la differenza al maggior valore delle proprietà o alla resa del grano in pianura, oppure all'imprecisione nella misura delle superfici. Il grafico indica in modo più verosimile l'andamento degli affitti in base all'area coltivata e alla qualità del terreno.

Il fabbisogno di grano per una famiglia di quattro persone negli anni '40-50 del secolo scorso era di 8 quintali all'anno: si ottenevano con circa 2.000 mq di terreno. Un rapporto plausibile tra semente e raccolto in quel periodo poteva essere 1:20 e quindi una pertica (745,5 mq) produceva 3 quintali di grano in un anno. Nel 1441 i rendimenti erano minori: assumendone uno medio di 1:8, cioè 2,5 volte meno, otteniamo 1,2 quintali di grano in un anno per pertica. La stagione successiva si lasciava a riposo il campo: quindi è come se l'agricoltore avesse ottenuto 60 kg di frumento all'anno. L'affitto di 13 kg/anno corrisponde al 20% del prodotto (o il 30% se la semina avveniva ogni tre anni). Ci sembra un dato importante che si discosta dal tributo in natura stabilito dai fratelli Minuci per la Tavola di Bronzo della Val Polcevera - 1/20 del frumento e 1/6 del vino prodotti ogni anno nell'intero Agro Pubblico (corrispondenti al 5% e al 16,6%). Così come è diverso dal contratto a mezzadria (50%) o da quello del manente che nel medioevo era un lavoratore agricolo che coltivava un terreno non di sua proprietà e di cui divideva gli utili col proprietario.

Nota bibliografica

CANAZZA D., CIRNIGLIARO E., PEDEMONTE S., **Nuovi rinvenimenti di tegoloni nel Libarnese montano**, Libreria dell'Oltregiogo, 1, Delfino&Enrile, Savona 2015; COSOLA P., Il «Registrum» della Pieve di Garbagna (1441), in TACCHELLA L., **Garbagna nella Storia del dominio temporale dei Vescovi di Tortona e dei Feudi Imperiali Liguri**, Verona, 1988, pp. 191-228; DORIA G., **Uomini e terre di un borgo collinare dal XVI al XVIII secolo**, Giuffrè Editore, Milano, 1968; MORANA S., **La pertica cadastrale di Novi**, in "Novinostra", 2, 1997, pp. 25-27; ROCCA P., **Pesi e misure antiche di Genova e del Genovesato**, Genova, 1871; VOLSANI B., **Lo scopello di Novi**, in "Novinostra", 2, 1994, pp. 56-60; ZANINI A., **Strategie politiche ed economia feudale ai confini della Repubblica di Genova (secoli XVI-XVIII)**, in "Quaderni del Centro di Studi e Documentazione di Storia Economica "Archivio Doria"", III, 2005, pp. 7-269.

Ricerche in collaborazione e confronti

Studi sull'architettura
tradizionale albanese.
Le coperture lignee di
Gjirokastër

FEDERICA POMPEJANO

Le prime informazioni sull'architettura tradizionale nei Balcani sono contenute nei resoconti di studiosi e viaggiatori occidentali. Il contesto sociopolitico che ha caratterizzato l'intera penisola balcanica durante il Novecento ha provocato una proliferazione di studi nazionalisti sull'architettura tradizionale rimasti confinati all'interno di ogni singolo stato (Ćurčić, 2010). Benché ognuno di essi abbia raggiunto considerevoli traguardi, un'ampia ed esaustiva sintesi, relativa all'intero territorio balcanico, non è ancora stata redatta, e sono pochi gli sforzi di andare oltre quei confini geopolitici imposti nel recente passato.

Per quanto concerne l'Albania, le prime notizie sull'architettura tradizionale si trovano in contributi di studiosi e viaggiatori italiani (Almagià 1915; Craveri 1939; De Angelis d'Ossat 1942; Gasperi Campani 1943). Studi approfonditi sono stati condotti durante il regime comunista di Enver Hoxha tra il 1944 e il 1992 (Baçe e altri 1979; Riza 1981; Riza, Thomo 1981; Strazimiri 1987; Thomo 1981; Toçka 1981). Il lavoro svolto nell'ambito del Dottorato di Ricerca in "Conservazione dei Beni Architettonici" del Politecnico di Milano (Pompejano 2018), ha affrontato inizialmente l'analisi dello stato dell'arte che mostra come questi contributi abbiano interpretato l'architettura residenziale tradizionale e le sue caratteristiche compositive come esemplificative

della dinamica evolutiva del contesto storico e socioculturale del paese. Essi si focalizzano sulla classificazione tipologica dell'architettura rurale e urbana evidenziando le caratteristiche comuni e le differenze tra i vari tipi appartenenti a diverse aree geografiche del territorio albanese. Tuttavia, è emerso come sia stato omesso l'approfondimento degli aspetti tecnologici legati alla tecnica costruttiva delle coperture lignee dell'architettura urbana, divenuti oggetto di questo lavoro di ricerca. Attraverso la tesi di dottorato si è voluto colmare tale lacuna, con particolare riferimento a Gjirokaštër, città-museo Patrimonio Mondiale dell'umanità (UNESCO, 2005; UNESCO, 2008). La tesi ha inoltre affrontato la questione della tutela del patrimonio architettonico, attraverso un esame critico dello sviluppo del quadro legislativo nazionale, strettamente connesso al recente passato del paese e alle sfide della contemporaneità.

La ricerca, avvalendosi delle modalità ispettive tipiche del metodo induttivo, è stata sviluppata in fasi operative che hanno spaziato dall'analisi della letteratura specifica sulle tecniche costruttive locali, alla consultazione dei documenti d'archivio, custoditi presso l'Istituto dei Monumenti Culturali "Gani Strazimiri"- IMK di Tirana, alle successive campagne di censimento e rilievo speditivo delle coperture lignee di Gjirokaštër (fig. 1). È interessante notare che lo studio di tali coperture non è mai stato affrontato, nonostante gli studiosi albanesi fossero a conoscenza della loro peculiarità rispetto agli esempi esistenti sul territorio. Preliminari cenni sulle strutture di copertura, seppur inerenti a contesti rurali dell'Albania centrale, compaiono solo nei contributi dell'etnologo albanese Ali Muka (1999, 123), che sottolinea come uno studio sistematico sul tema non sia mai stato svolto.

Il centro storico di Gjirokaštër, nella sua odierna conformazione urbanistica e architettonica, rimanda ai caratteri pittoreschi tipici del periodo di dominazione Ottomana (XV-XX sec.). Tuttavia, in assenza di datazioni certe si è considerato cautelativo porre l'appartenenza di queste coperture lignee a un intervallo temporale compreso tra la seconda metà del XVIII sec. e la prima decade del XX sec. Ritenendo

Fig.1. Esempio di copertura lignea tradizionale gjirokaštrite - Orditura lignea di tipo 'C'. Banesa Myrteza Gurgaj, Hazmurat, Gjirokaštër (foto di K. Merxhani, 2014 e F. Pompejano, 2015).



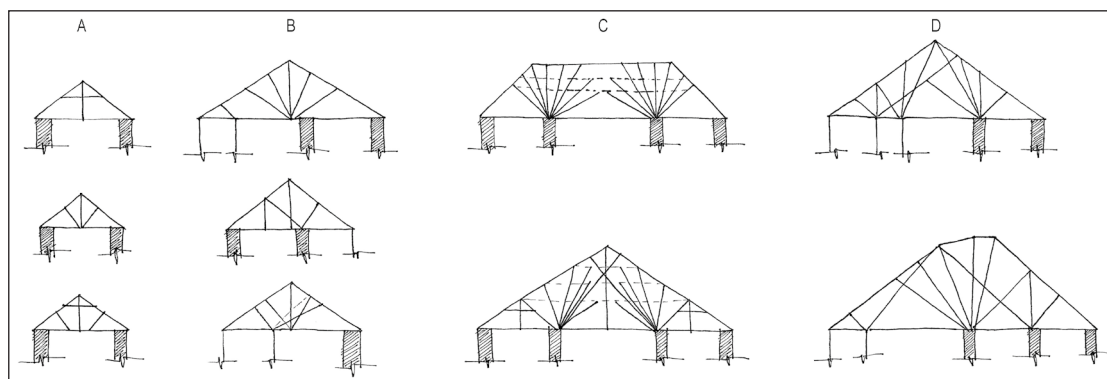


Fig.2. Schemi rappresentativi delle quattro morfologie individuate.

che la configurazione di un'antica struttura lignea sia il risultato delle abilità manuali di maestranze e artigiani locali che basavano il loro operato sulla conoscenza empirica, di fondamentale importanza è stata la fase di ricerca sul campo. Quest'ultima ha permesso di approfondire la conoscenza diretta di tali strutture, individuando e descrivendo quattro morfologie ricorrenti all'interno del centro storico della città, che sono state denominate, dalla più semplice alla più complessa: *Orditura lignea di tipo 'A'*; di tipo *'B'*; di tipo *'C'* e, infine, di tipo *'D'* (fig. 2). Il fattore comune a tutte le morfologie individuate è la presenza di un gran numero di elementi lignei (circa 600 nel tipo *'B'*, il più frequente nel campione di studio), aventi sezione trasversale ridotta e collocati a interasse ravvicinato (fig. 3). Questi elementi compongono un'unica orditura primaria, che, insieme al sottile tavolato ligneo collaborante, sostiene il pesante manto di copertura in lastre di pietra calcarea. Il variare delle morfologie dipende dal numero di appoggi disponibili e dalla luce della manica trasversale dell'edificio da coprire. Il risultato è, letteralmente, una foresta di elementi lignei (fig. 1), la cui disposizione suggerisce la concezione empirica che caratterizza queste strutture: tutti gli elementi cooperano al sostegno del manto di copertura aderendo alla logica secondo cui "ognuno è utile e nessuno è indispensabile". Inoltre, attraverso l'interazione diretta di tale orditura con i cordoli reticolari lignei interposti orizzontalmente nella muratura portante, si raggiunge, a livello globale, il comportamento scatolare dell'intero edificio. L'analisi tecnologica ha permesso di individuare i particolari nodi costruttivi tra gli elementi che compongono i fasci di puntelli inclinati (fig. 4). È interessante notare la rozzezza di lavorazione delle superfici e della sagomatura dei tagli degli elementi, rigorosamente realizzati ad ascia, così come la semplicità d'esecuzione dei giunti che presentano pochi chiodi, fabbricati a mano, di lunghezza compresa tra 120÷150 mm. In alcuni casi, è stata notata la presenza di cunei lignei per la messa in forza dell'unione.

L'estesa campagna di rilievo, durante la quale sono stati ispezionati 65 edifici, necessaria per documentare queste strutture lignee, ha al contempo evidenziato limiti e possibili sviluppi della ricerca. Si dovrebbe innanzitutto prevedere una campagna diagnostica su un campione rappresentativo di queste coperture, che sia di supporto a una successiva valutazione e verifica del comportamento strutturale, ma che permetta anche una prima datazione e una affidabile determinazione della specie legnosa utilizzata. Inoltre, uno studio approfondito dei documenti d'archivio relativi al periodo Ottomano, potrebbe far luce su questioni inerenti all'approvvigionamento, alla produzione e alla lavorazione del legname da costruzione in Albania, che potrebbe essere di supporto nel tentativo di meglio definire e inquadrare tali coperture in un contesto storico e territoriale più ampio. Infine, ulteriori approfondimenti potrebbero essere indirizzati verso l'analisi del materiale, edito ed inedito, prodotto in campo etnografico

Fig.2. Rappresentazione grafica prospettica della morfologia identificata più frequente sul campione di ricerca, l'Orditura lignea di tipo 'B' (copertura lignea di Banesa Nesip Skenduli, modellazione CAD dell'autrice).

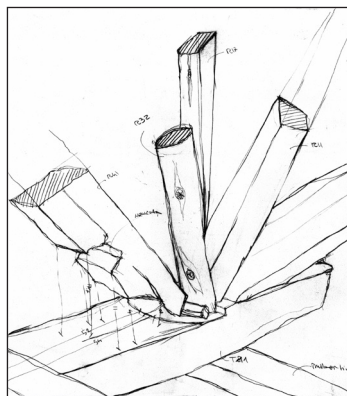
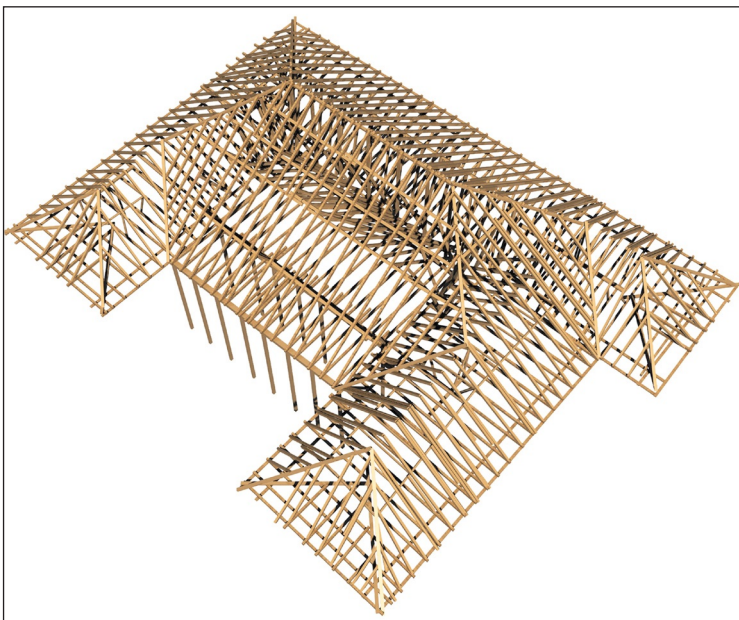


Fig.4. Nodo tra gli elementi lignei inclinati in corrispondenza dell'appoggio su muro di spina longitudinale (eidotipo dell'autrice).

durante il regime comunista, al fine di verificare l'esistenza, la provenienza e l'interazione di gruppi di maestranze, operanti nella città di Gjirokaštër e dintorni, nel periodo storico considerato.

Attualmente, nell'ambito del dibattito culturale nazionale, l'architettura tradizionale occupa ancora un ruolo importante e la sua conservazione rappresenta una sfida per il Governo albanese e le istituzioni locali responsabili della sua tutela e valorizzazione. Le strutture di copertura del centro storico di Gjirokaštër sono testimonianza di una peculiare tecnica costruttiva degna di essere riconosciuta e conservata come esempio unico della tecnologia locale. Infine, la discussione delle questioni fondamentali relative alla loro conoscenza e conservazione si pone all'attenzione delle figure istituzionali locali e sovranazionali come un tema fondamentale per il riconoscimento del valore culturale materiale e immateriale di queste strutture.

Nota bibliografica

ALMAGIÀ R., *Intorno al carattere ed alla distribuzione dei centri abitati nell'Albania centrale*, in «Atti della Società Italiana per il Progresso delle Scienze», Relazione della Commissione per lo Studio dell'Albania, I, Roma 1915, pp. 63-81; BAÇE A., MEKSI A., KARAIŠKAJ G., RIZA E., THOMO P., *Historia e arkitekturës shqiptare. Nga fillimet deri në 1912* (Storia dell'architettura albanese. Dalle origini fino al 1912), Tirana 1979; CRAVERI M., *Albania. I paesi e le genti*, Milano, 1939; ĆURČIĆ S., *Architecture in the Balkans. From Diocletian to Suleyman the Magnificent*, London 2010; DE ANGELIS D'OSSAT G., *Osservazioni sull'architettura rustica albanese*, in Atti del IV Congresso Nazionale di Arti e Tradizioni Popolari (Venezia 8-12 settembre 1940), Roma 1942; GASPERI CAMPANI I., *La casa d'abitazione nei territori del Dibrano e del Kossovo (Albania)*, in "Architettura", XXII, 1, 1943, pp. 30-31; MUKA A., *Çatia në banesë fshatare* (Il tetto delle abitazioni rurali), in "Kultura Popullore", 1-2/1999, pp. 99-133; POMPEJANO F., *Albanian Traditional Architecture. Traditional Timber Roofs in Gjirokaštër, Albania. From knowledge to preservation*, tesi di dottorato, Politecnico di Milano, 2018; RIZA E., *Qyteti-Muze i Gjirokaštrës. Monografi* (La città-museo di Argirocastro. Monografia), Tirana 1981; RIZA E., THOMO P., *Albanie, in Architecture Traditionnelle des Balkans*, Atene 1981; STRAZIMIRI G., *Berat Qytet-muze* (Berat città-museo), Tirana 1987; THOMO P., *Banesa Fshatare e Shqipërisë veriore* (Le abitazioni rurali dell'Albania settentrionale), Tirana 1981; TOČKA J., *Tradita ndërtimore në Shqipëri* (Tradizioni costruttive in Albania), Pubblicazione dell'Istituti i Monumenteve të Kulturës, IMK, Tirana 1981.

Sitografia

UNESCO, Decision: 29 COM 8B.48. In: Decisions of the 29th Session of the World Heritage Committee [Durban, 2005], Durban, South Africa. 10-17 July 2005. Disponibile al link: <http://whc.unesco.org/archive/2005/whc29com-22e.pdf>, 140. [Gennaio, 2018]; UNESCO, Decision: 32 COM 8B.56. In: Decisions adopted at the 32nd Session of the World Heritage Committee [Quebec City, 2008], Quebec City, Canada. 2-10 July 2008. Available at: <http://whc.unesco.org/archive/2008/whc08-32com-24reve.pdf>, 194-195. [Gennaio, 2018].

Altre attività

L'avventura del cibo: una storia di cambiamenti

Giornata di studio (Genova, 9 novembre 2018)

Presentazione

SEVERINO FOSSATI

Istituto di Storia della Cultura
Materiale

L'idea di una giornata sul cibo è stata suggerita dal Conservatore del Museo di Sant'Agostino dott. A. Taddei. Recepita l'idea, si è pensato di utilizzare la giornata per cercare di spiegare un fenomeno conosciuto ma non chiaro: perchè piatti ritenuti ottimi in un certo periodo, sono ritenuti poco o per niente appetibili in epoca anche immediatamente successiva.

Si è subito compreso che rispondere a tale domanda era estremamente difficile; si è quindi preferito esaminare le ragioni per cui è cambiato il tipo di alimentazione. In questa scelta è stata importante la lettura di un libro di genere diverso, "La scimmia nuda" dello zoologo Desmond Morris, in cui l'autore nelle pagine iniziali descrive l'evoluzione dell'antenato mammifero, contemporaneo dei dinosauri, il quale, vivendo sottoterra di giorno, cambiando habitat, cambiò anche regime alimentare, per esempio da insettivoro a mangiatore di foglie e frutti sugli alberi, e dovette modificare anche il proprio apparato digerente.

È nata così l'idea di esaminare come è cambiato il regime alimentare dalla preistoria all'800: si è subito constatato che i cambiamenti ci sono stati e che le cause sono state molteplici. Anche la cosiddetta epoca romana, che si tende a considerare un unicum nonostante duri mille anni, ha subito profondi cambiamenti. Dalla fine del Medioevo i cambiamenti sono stati forse meno drastici, più che altro vi sono state le introduzioni di prodotti nuovi per l'Europa, che, una volta entrati nella dieta, vi hanno assunto una notevole importanza.

**Il cibo nella Preistoria:
dalla dieta dei cacciatori-
raccoltori alle abitudini
alimentari degli allevatori-
agricoltori in Liguria**

DANIELE AROBBA,
ANDREA DE PASCALE

Museo Archeologico del Finale,
Istituto Internazionale di Studi
Liguri, Finale Ligure Borgo (SV)

La Liguria, come noto, conserva importanti siti e reperti che documentano la storia umana per le più antiche fasi della preistoria europea, in particolare nella Riviera di Ponente con fondamentali tracce ai Balzi Rossi di Ventimiglia, nelle grotte del Colombo e della Bàsura a Toirano e in numerosissime caverne nel Finalese.

Le più antiche tracce sono riconducibili all'*Homo heidelbergensis* del Paleolitico inferiore (in Liguria, 950mila - 130mila anni fa circa), di cui sono noti diversi reperti in pietra scheggiata, in particolare bifacciali, strumenti multiuso indispensabili per le attività quotidiane e la sopravvivenza di uomini che basavano esclusivamente la loro alimentazione su caccia e raccolta. Ancora meglio documentato è il Paleolitico medio (130mila-40mila anni fa), periodo caratterizzato dalla comparsa dell'Uomo di Neandertal che segnò un altro importante momento evolutivo, con la cultura musteriana. L'estinzione dell'Uomo di Neandertal coincise con la comparsa, nel Paleolitico superiore (40mila anni fa), dell'*Homo sapiens* o Uomo moderno, contraddistinto da una notevole complessità tecnologica, spirituale e artistica.

Durante questo lungo periodo della storia umana, in tutte le diverse fasi del Paleolitico, l'alimentazione era fortemente incentrata su quanto poteva essere reperito in natura, sia da fonti animali, sia vegetali. Verosimilmente, un'abbondante e costante disponibilità di cibo non doveva essere molto frequente e potevano alternarsi periodi in cui i nostri più antichi antenati ricavano quote differenti di proteine rispetto a quelle di carboidrati a seconda della stagione e delle aree di frequentazione.

L'Uomo del Paleolitico era fortemente impegnato a esplorare il territorio circostante alla continua ricerca di cibo, raccogliendo prodotti vegetali, praticando la caccia e recuperando carcasse, in una pratica che ne fece talvolta un intelligente scarnificatore di carogne, animali deceduti per cause naturali (ferite, malattie, aggressioni da parte di grandi carnivori). Il genere *Homo*, comparso in Africa circa due milioni di anni fa, è sempre stato un grande opportunista, esperto nella raccolta di ogni genere di radici, tuberi e frutti selvatici, di uova, di invertebrati e di piccoli animali facili da catturare tra cui molluschi, insetti, larve e mammiferi di ridotta taglia. La raccolta del miele selvatico poteva fornire un'ulteriore preziosa sostanza dall'elevato potere calorico. Attraverso confronti etnografici con popolazioni sub-contemporanee e attuali di cacciatori-raccoglitori è possibile affermare che la dieta di popolazioni basate su tale modello di vita si attesta al 70% su risorse animali (comprendendo larve, insetti, piccoli roditori, rettili/anfibi) e per il 30% su risorse vegetali (frutti, tuberi/radici, ecc.).

Un'attività di caccia e raccolta così incentrata sul reperimento di fonti di cibo relativamente semplici da procurarsi porta a ridimensionare l'idea, in passato sostenuta da molti archeologi, che i nostri antenati fossero cacciatori capaci di affrontare con armi rudimentali animali aggressivi e di grande mole. Scene ancora spesso presenti sui libri di testo scolastici, con impavidi cacciatori impegnati a scontrarsi in solitaria nell'abbattimento di un mammut mediante una lancia, sono del tutto surreali.

Un importante fattore di miglioramento delle condizioni di vita dell'uomo è rappresentato dalla capacità di padroneggiare pienamente il fuoco, che si realizzò in Europa attorno a 400mila anni fa, secondo i dati a disposizione e gli studi condotti da numerosi ricercatori. La capacità di controllare e produrre il fuoco, oltre a permettere di scaldarsi e difendersi dall'attacco di bestie feroci, consentì di cuocere cibi di diverso genere, sia facilitando il consumo della carne, sia riducendo la possibilità di contrarre malattie dovute a parassiti. Il fuoco consentiva anche di produrre scorte di cibo, che potevano essere conservate più a lungo attraverso l'affumicamento e l'arrostitimento. Le tecniche di cottura consistevano nell'utilizzo di fosse colme di braci, tradizionale sistema dei cacciatori in ogni latitudine, oppure di sacche ricavate da pelli animali e contenitori di corteccia per la bollitura in cui venivano inseriti ciottoli roventi.

Semi, tuberi e rizomi, ma anche carni e ossa di pesce potevano, inoltre, essere ridotte in farine per ricavarne pappe simili a polenta, conservabili per qualche tempo e consumabili crude o cotte.

A fronte dell'attuale aspettativa di vita, di circa 75 anni, è impressionante pensare come nonostante una sussistenza così difficile rispetto ad oggi, gli uomini del Paleolitico superiore raggiungessero un'età media di circa 30-35 anni e soprattutto che presentassero un'altezza più elevata di ogni tempo, non raggiunta neanche dagli uomini contemporanei.

Con l'avvento della successiva fase della Preistoria, detta Neolitico, si attuò una differenza fondamentale dovuta ai cambiamenti alimentari e alla possibilità di avere risorse energetiche più regolari. La transizione da un'economia basata su caccia e raccolta, tipica dei tempi paleolitici, a quella che determinò una svolta di enorme portata in termini produttivi in quanto incentrata su allevamento e agricoltura, si realizzò in Liguria a partire dai primi secoli del VI millennio a.C., quando genti neolitiche provenienti da aree tirreniche meridionali della penisola si stabilirono in ripari naturali a breve distanza dal litorale e forse in piccoli villaggi formati da semplici strutture abitative su terrazzi alluvionali.

Il sapere di questi agricoltori non doveva essere necessariamente più complesso e specializzato di quello proprio dei cacciatori-raccoglitori paleolitici indigeni, ma esso era associato a strategie di sussistenza profondamente diverse, che prevedevano altre forme organizzative: la sedentarietà, la produzione, la conservazione e la distribuzione del cibo, una più spiccata suddivisione e specializzazione del lavoro.

È da questo periodo che furono “costruiti” i paesaggi agrari e pastorali che caratterizzano ancora oggi i nostri territori, attraverso processi di adattamento, sfruttamento e impatto sull'ambiente da parte delle comunità agricole che seppero usufruire delle potenzialità dei suoli e li utilizzarono ai loro fini modificando la copertura vegetale tramite la pratica del fuoco controllato e il disboscamento per ottenere spazi aperti da adibire a campi e pascoli.

Le piante di maggiore successo nelle iniziali forme d'agricoltura furono i cereali e le leguminose per la loro rapida crescita, l'elevata resa e il riconosciuto interesse alimentare. Si trattava di specie divenute ormai “domestiche” attraverso selezioni avviate da alcuni millenni nell'area del Vicino Oriente e che quindi apparivano affidabili per tradizione ed esperienza. I loro semi/frutti potevano essere immagazzinati per lunghi periodi senza perdere il potere nutritivo o la capacità di germogliare, costituendo quindi, oltre che preziose scorte alimentari, anche riserve a garanzia di future semine e raccolti.

In alcuni siti archeologici del Finalese, già dal Neolitico antico, agli inizi del VI millennio a.C., sono stati ritrovati resti carbonizzati di semi/frutti di specie coltivate di chiara importazione extraeuropea, in quanto assenti dalla flora spontanea locale: orzo, farro, piccolo farro, frumenti nudi, lenticchie; più rari veccia, cicerchia e favino.

Il prelievo da piante spontanee non fu tuttavia sostituito completamente dalle prime forme agricole e questa attività rimase complementare, continuando a rappresentare un'importante risorsa per gli abitanti della zona. L'interesse per la raccolta dal bosco o dai suoi margini emerge nello scavo archeologico attraverso i resti carbonizzati di semi/frutti o annessi fiorali di numerose entità, tra cui rovo, lampone, vite selvatica, quercia, sambuco e nocciolo.

Sull'uso in cucina di questi alimenti vegetali e quindi sulle tradizioni gastronomiche delle società neolitiche in Liguria, si possono fare solo congetture sulla base di scoperte avvenute in altre regioni italiane o europee, soprattutto in siti umidi dove è più facile la conservazione di resti organici.

L'archeologia sperimentale c'insegna che l'impasto di farine d'orzo o di grano con acqua e la successiva cottura su ciottoli o direttamente sotto le braci di un focolare, permette di produrre pani, focacce e piadine dal sapore non molto dissimile rispetto ai corrispettivi alimenti odierni. Sfarinati a base di chicchi di cereali e semi di leguminose potevano servire poi per ricavare “zuppe” da cuocersi in quei contenitori ceramici di cui ci è rimasta un'ampia tipologia di forme, forse la prova indiretta di uno strumentario da cucina molto articolato per una complessa varietà di preparazioni culinarie. Il cibo d'origine vegetale s'integrava certamente con i prodotti dell'allevamento, quali la carne, il latte e i suoi derivati.

Fino dalle origini del Neolitico (5800-5000 a.C.) in Liguria l'allevamento di pecore e in minima parte di bovini contribuì all'apporto di proteine animali nella dieta di queste popolazioni, che solo a partire dal Neolitico medio (5000-4200 a.C.) si arricchì anche di carne derivata da capre e in seguito da quella di maiali (4200-3600 a.C.). Per quanto riguarda l'apporto da fauna selvatica è possibile rilevare come la caccia abbia mantenuto un'importante ruolo a fianco dell'allevamento, con una prevalenza di cinghiale e cervo, seguiti in minore quantità da lepre, capriolo, tasso e stambecco. Con le ultime fasi neolitiche si affermò la produzione di cibi derivati dal latte, come testimoniato sia dal dato archeozoologico e archeobotanico che registrano l'introduzione di pratiche di transumanza, sia dal ritrovamento di vasellame e strumenti chiaramente impiegati per la realizzazione di prodotti caseari, destinati ad essere conservati anche su lungo periodo.

Con il tramonto del Neolitico e l'avvio delle Età dei Metalli le pratiche agro-silvo-pastorali subirono ulteriori modifiche e specializzazioni con l'introduzione di nuovi strumenti (aratro, ruota, attrezzi agricoli con parti metalliche) e la realizzazione di apposite strutture utili a un più

efficace e diffuso sfruttamento del territorio (terrazzamenti).

Inoltre, in questo periodo sono attestate nell'Italia centro-settentrionale sia attraverso reperti ceramici, sia attraverso resti archeobotanici, produzioni di bevande fermentate a base di cereali (orzo) o frutti altamente zuccherini (uva selvatica, corniole, drupe di sambuco, ecc.). La coltura di piante arboree fruttifere, come l'olivo, la vite, il castagno e il noce, si svilupperà solo alla fine della protostoria, richiedendo tecniche agronomiche, di lavorazione del raccolto e in generale conoscenze e un grado di stabilità e occupazione del territorio che non erano state ancora acquisite in precedenza.

Nota bibliografica

Si rimanda per approfondimenti alle Guide del Museo Archeologico del Finale dedicate a "Il Paleolitico", "Il Neolitico", "Le Età dei Metalli" e alla relativa bibliografia in esse riportata.

I cambiamenti a tavola nell'antica Roma tra la fine dell'età repubblicana e l'inizio dell'età imperiale

ROSA ELISA GIANGOIA

Insegnante e scrittrice

La storia della gastronomia dell'antica Roma subisce un profondo cambiamento tra la fine dell'età repubblicana e l'inizio di quella imperiale. In antico la cucina era semplice, con prodotti locali, all'insegna della parsimonia, con ampio uso di aglio e cipolla, come testimonia il *De agri cultura* di Catone il Censore, il più antico testo in prosa latina, in cui l'autore descrive, fornendo anche alcune ricette, quella che doveva essere la più antica tradizione culinaria italiana, semplice e frugale, caratterizzata da poche preparazioni, come la *puls* (una crema ottenuta dalla cottura in acqua di vari tipi di farina), il *panem depsticum* (ossia ben impastato), la *granea triticea* (un trito di frumento cotto nel latte) e il *libum* (focaccine usate anche in funzioni rituali). A queste si aggiungeva il companatico (*pulmentarium*), costituito da latticini, verdure, ortaggi, legumi, frutta e uova. Catone ci lascia anche diverse ricette di dolci, come i *globos*, il *savillum* e i *mustacei*, nella cui preparazione entravano farina, cacio, uova e miele, l'unico dolcificante che i Romani avessero facilmente a disposizione.

Per quanto riguarda le carni, i Romani consumavano molto maiale, animale facile da allevare, ma gradivano anche la carne degli ovini e dei caprini, specie giovani, tradizione che continua tuttora con l'abbacchio. Diffuso era anche il consumo di selvaggina, allevata nelle riserve (*vivaria*) e di pollame, in particolare di oche, a cui si faceva aumentare il volume del fegato, ingozzandole di fichi, per cui *iecur figatum* da cui il nostro "fegato" e la preparazione del *fois gras* in Francia. Scarso era il consumo di carne di bue, in quanto questi animali venivano allevati per arare e trainare veicoli, non per la macellazione, se non per l'immolazione nelle cerimonie religiose.

Quando, a seguito delle conquiste militari, Roma viene a contatto con il mondo del Mediterraneo Orientale, si acquisiscono nuove tendenze anche a tavola, con ampio uso di spezie costose e di ingredienti ricercati. Di questo rinnovamento, legato alla ricerca del piacere, secondo la filosofia cirenaica di Aristippo, è testimonianza il *De re coquinaria* di Apicio e ne troviamo una rappresentazione ironica nel *Satyricon* di Petronio. Per Apicio il godimento del piacere rappresenta il fine dell'esistenza. Appassionato del buon cibo, si dedica alla creazione di un modello di gastronomia d'*élite*, all'insegna della raffinatezza e della soddisfazione del piacere, guardando alle novità che provenivano da lontano. La gastronomia proposta da Apicio non ha i caratteri della convenienza economica, in quanto raffinatezza e rarità sono legate alla ricerca di nuovi gusti per inediti piaceri. Per questo sceglie pappagalli, fenicotteri, pesci pregiati, ghiri ingrassati con miele e noci, oche nutrite con fichi secchi e miele, erbe e spezie esotiche, nonché metalli preziosi. Ma sfrutta soprattutto le innumerevoli possibilità combinatorie che contribuiscono a determinare specifici e singolari sapori. Infatti, partendo dai quattro fondamentali (salato, dolce, amaro e acido) e variandone i rapporti, riesce a ottenerne moltissimi altri, con caratteri del tutto diversi tra di loro.

Nel corso dei secoli dell'impero l'interesse per Apicio venne a mano a mano scemando e, anche se nel VII secolo in ambiente longobardo vennero composti gli *Excerpta* di Vinidario, per una riappropriazione di Apicio bisogna attendere l'Umanesimo e il Rinascimento con Bartolomeo Platina, autore del *De honesta voluptate et valetudine* (ca. 1465). In seguito il recupero delle antiche tecniche culinarie avvenne soprattutto negli ambienti delle corti più ricche, tra cui quella dei Medici a Firenze. Poi, con il matrimonio di Caterina de' Medici e il suo trasferimento in Francia, la vita di corte parigina favorì il radicarsi di una tradizione raffinata, con derivazione diretta da Apicio, che si trasmise prima negli ambienti nobiliari e poi nei vari strati della popolazione. In Italia la scomparsa, dopo il Rinascimento, di molte corti principesche rese difficile l'attecchire di pratiche nate dai recuperi effettuati in ristretti circoli culturali. Negli ambienti delle corti e della borghesia elevata si perpetuò l'uso delle spezie come segno di eleganza, dato il costo, fino a che, diminuendo il loro valore, negli ultimi decenni del Settecento si affermarono nuove spezie che assunsero a dimostrazione di eleganza, cioè il caffè, il cacao, il the.

Da noi si mantenne piuttosto la tradizione dei piatti più antichi e semplici della cucina romana, ma, grazie ai recuperi culturali, la lezione di Apicio è arrivata fino ai cuochi di oggi e attualmente è quanto mai viva per il fatto che i grandi cuochi continuano a cercare i prodotti migliori, contro la banalizzazione, la ripetitività e l'uniformità. E anche la ricerca dello stupefacente lussuoso continua.

Nota bibliografica

ANDRÉ J., *Apicius "L'Art Culinaire" (De re coquinaria)*, Klincksieck, Parigi 1965; CARNEVALE SCHIANCA E. (a cura), *De honesta voluptate et valetudine. Un Trattato sui piaceri della tavola e la buona salute. Nuova edizione commentata con testo latino a fronte*, Olschki, Firenze 2015; DOSI A., PISANI SARTORIO G., *Ars culinaria*, Donzelli, Roma 2012; FACCIOLI E. (a cura), *Bartolomeo Platina. Il piacere onesto e la buona cucina*, Einaudi, Torino 1985; GIANGOIA R.E., *Magna Roma*, Nemapress, Roma 2017; GIARRATANO C., VOLLMER Fr., *Apicii librorum X qui dicuntur De re coquinaria quae extant*, Teubner, Lipsia 1922; GENTILINI G., *I cibi di Roma imperiale. Vita, filosofia e ricette del gastronomo Apicio*, Ed. Medusa, Milano 2004; PANDOLFI C., *Garum*, Licosia, Ogliastro Cilento (SA) 2017; ROMAGNOLI E., *Apicii De re coquinaria*, "Romanorum scriptorum corpus italicum", Istituto Editoriale italiano, Milano 1930.

Le crisi alimentari e i cambiamenti di dieta

SEVERINO FOSSATI

Istituto di Storia della Cultura
Materiale

I cambiamenti nell'alimentazione presso le classi agiate sono stati spesso causati dall'arrivo di cibi esotici. Per le classi povere la spinta maggiore è stata invece quella della fame in tempo di carestia. L'uomo è stato costretto, per non morire, a cibarsi di tutto ciò che in passato abborriva, oppure, provando strade nuove, che non riteneva utile alla sua alimentazione.

Il primo grosso cambiamento avvenne nel VI secolo, quando da una dieta prevalentemente cerealicola, è passato a una dieta molto più ricca di carne. Il VI secolo è l'apice della fame, iniziata molto lentamente a partire dalla crisi dell'Impero del III secolo: abbandono delle campagne, con conseguente sviluppo dell'incolto (*saltus*), lenta decadenza dei commerci e quindi arrivi sempre più scarsi delle derrate cerealicole, epidemie. Nel VI secolo in Italia per 18 anni (535-553) si svolse la guerra tra Goti e Bizantini con assedi, capovolgimenti di fronte, saccheggi, etc. La fame fu tale che furono frequenti i casi di cannibalismo, basta leggere Procopio di Cesarea.

Seguendo ciò che, a differenza dei Romani, amavano fare, le nuove popolazioni barbariche si accorsero che nei boschi e nelle paludi allora frequenti abbondavano le risorse alimentari e quindi incominciarono a utilizzarle. D'altra parte la selvaggina era abbondante, la popolazione umana scarsa e, quindi, non vi erano impedimenti da parte dei proprietari dei boschi. Quella era l'epoca in cui i boschi si misuravano col numero di maiali che erano in grado di nutrire.

Questo discreto benessere durò però solo fino all'VIII secolo circa,

perchè nel frattempo la popolazione aumentava e così pure le necessità della produzione agricola, con conseguente disboscamento, cui concorsero i numerosi insediamenti monastici. Nel IX secolo iniziarono le restrizioni, le bandite, perchè il proprietario dei boschi voleva garantire per sè la possibilità della caccia. Le classi povere tornarono molto dipendenti dalla produzione agricola che non era grande, ma soprattutto era soggetta alle bizzarrie climatiche.

Subito dopo il Mille le bizzarrie climatiche si accentuarono: l'XI secolo è ritenuto il più caldo della storia, accompagnato quindi da rovinose tempeste e conseguenti alluvioni. Con il 1030 iniziò un triennio con stagioni molto piovose, tali da non permettere la seminagione, essendo ovunque presente un mare di fango. Fu la fame e fu tanta da indurre numerosi casi di cannibalismo, da costringere a condannare al rogo numerose persone. La crisi meteorologica sembra terminare nel 1033. Nel frattempo si trovò nelle castagne il sostituto del pane, tanto che il castagno fu chiamato l'albero del pane. Le castagne secche si possono conservare a lungo, la loro farina non lievita, ma si presta a essere cotta come farinata o mescolata con altre farine per fare del pane. La forma di farinata ebbe molta fortuna perchè nei testelli poteva essere cotta semplicemente appilando i testelli caldi con la brace sul piano del focolare senza bisogno del forno, il cui uso spesso era regolamentato dal feudatario o comunque nobile locale. L'uso delle castagne come alimento base è divenuto da allora comune, presso molte comunità specie montane, fino alla metà del secolo XX.

Un terzo cambiamento dell'alimentazione è avvenuto tra il XVII e il XVIII secolo: la crisi alimentare del XVII secolo, dovuta principalmente allo sviluppo demografico non accompagnato da sviluppo tecnologico in agricoltura, non fu grave come le precedenti e non ebbe carattere universale. La crisi comunque portò alla produzione in grande del mais che, arrivato da tempo dalle Americhe, non era molto diffuso, ma considerato un prodotto da orto, utilizzato come alimento in più. Ben più grave fu la crisi del XVIII secolo, dovuta sempre allo stesso motivo, ma aggravata da guerre che hanno devastato l'Europa. In questo caso non vi furono episodi di cannibalismo, anche perchè esistevano ormai gli stati moderni, con Autorità che si preoccupavano della popolazione, anche se in modo limitato. Fu infatti Federico II di Prussia a spingere il suo popolo a cibarsi della patata e fu il farmacista francese Parmentier, prigioniero dei Prussiani nella guerra dei 7 anni, a diffonderne in Francia la conoscenza e l'uso, uso che, però, ancora nel 1815 tardava nelle campagne friulane, tanto da spingere le autorità austriache a invitare i parroci a propagandare dal pulpito la coltivazione.

Nota bibliografica

ANGELINI M., **La patata della tradizione rurale sull'Appennino ligure**, Grafica Piemme, Chiavari (Genova) 2008; MONTANARI M., **La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa**, Laterza, Roma-Bari 1993; PROCOPIO DI CESAREA, **La guerra gotica**, Garzanti, Milano 2007; RODOLFO IL GLABRO, **Storie dell'anno Mille**, a cura di G. Andenna, D. Tuniz, Milano 2004.

Dalle farinate alle torte di verdura

FRANCESCA TASSARA

Istituto di Storia della Cultura
Materiale

Già al tempo di Greci e Romani, si utilizzavano farine di cereali mischiate con acqua come nutrimento primario, chiamate *pultes* dai Romani, venivano realizzate con farine di farro, orzo o legumi. Si parla invece di *focacius* a identificare l'alimento ottenuto da acqua e farina cotto direttamente su una fonte di calore. Con la farina di ceci si realizzavano alcuni piatti come polente, panisette e farinata. Quest'ultima vanta differenti ipotesi sulle circostanze della sua origine, la più nota, e più fantasiosa, la vuole nata nel 1284 durante la battaglia della Meloria: «Le galee genovesi, cariche di vogatori prigionieri, si trovarono coinvolte in una tempesta. Nel trambusto alcuni barilotti d'olio e dei sacchi di ceci si rovesciarono, inzuppandosi di acqua salata. Poiché le

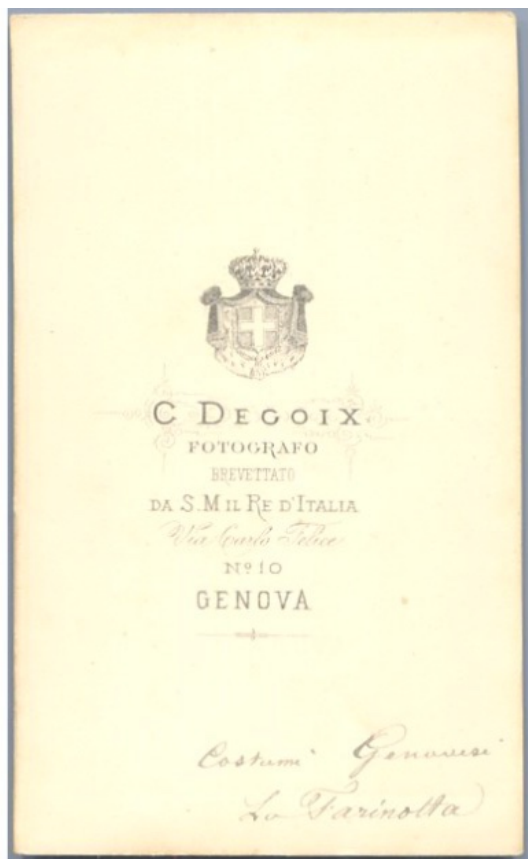


Fig.1. Una venditrice di farinata o farinotta in una fotografia di Celestino Degoix, attivo principalmente a Genova tra il 1860 e il 1890 circa (da <https://circospetto.wordpress.com/2014/10/31/foto-saluti-da-ebay-i-costumi-ottocenteschi-di-celestino-degoix/>).

provviste scarseggiavano e non c'era molto da scegliere, si recuperò il possibile e ai marinai vennero date scodelle di una purea informe di ceci e olio. Alcuni marinai rifiutarono la poltiglia lasciandola al sole, che asciugò il composto in una specie di frittella. Il giorno dopo, spinti dai morsi della fame, i marinai mangiarono il preparato scoprendone la prelibatezza. Rientrati a terra i genovesi pensarono di migliorare la scoperta improvvisata, cuocendo la purea in forno» (da Wikipedia). Altri la farebbero nascere 2000 anni fa, quando, per sfamarsi con poca spesa e in modo rapido, i legionari delle truppe romane mescolavano e mettevano a cuocere una miscela d'acqua e farina di ceci, un prodotto povero ma assai nutriente. Testimonianze sicure sulle preparazioni a base di farina di ceci si hanno a partire dal medioevo: una delle prime risale al 1477, quando a Genova venne edito un decreto che disciplinò la ricetta della farinata, in cui veniva tassativamente vietato l'utilizzo di olio scadente.

Migliorando nel corso degli anni il sistema di cottura, variò anche la natura degli ingredienti: alle farinate e alle focacce, note nei trattati del tempo come *pizze genovesi*, si aggiunsero l'olio di oliva, le erbe aromatiche (origano, salvia, menta...), le spezie a partire dal XIII secolo e il miele per ottenere una versione dolce. Notizie sulle varianti di focacce genovesi si hanno a partire dal XII-XIII secolo, grazie ad alcuni atti notarili.

La storia delle torte salate o *pastelli* è abbastanza singolare: le loro origini risalgono con tutta probabilità al periodo classico e si ricollegano a una cucina di sussistenza, elaborata dall'ingegno dell'uomo per rendere commestibili verdure altrimenti troppo amare o pezzi di carne poco nobili. Fu soprattutto a partire dal XIII secolo che si iniziò a produrre le torte; il recipiente di pasta, messo al forno o fra due testi roventi, di pietra o di coccio, aveva la duplice funzione di contenere il ripieno e di proteggerlo



Fig. 2. Una torta ripiena (produzione e foto dell'autrice).

dalle alte temperature dei forni: di conseguenza, i gusci erano tutti molto spessi e, generalmente, immangiabili. È probabile che consistessero solo di farina impastata con acqua e che la loro funzione si esaurisse subito dopo il servizio, dove fungeva anche da piatto da portata. Col tempo anche il guscio di pasta divenne commestibile, tanto da assumere un ruolo di importanza nell'alimentazione di tutto il corpo sociale, era un modo pratico e apparentemente semplice per realizzare piatti alla portata di tutti, in grado di connotare una cultura gastronomica comune.

I pochi spunti reperibili nei trattati di cucina del medioevo, consentono tuttavia di capire come le torte salate conquistarono la tavola dei signori del tempo. Prime testimonianze si hanno in una raccolta trecentesca di ricette, il *Libro per Cuoco* scritto da un anonimo veneziano, in cui viene descritta la ricetta per la *torta lavagnexe*. Nei trattati, a partire dal XV secolo, aumentano le citazioni e le indicazioni per la preparazione delle torte salate, di cui si trovano tracce sia nei ricettari dei conventi sia nelle raccolte compilate nelle case delle famiglie benestanti. Nel documenti del XVI secolo vi sono altri riferimenti alle torte genovesi e si registra la diffusione del termine *gattafura*, a indicare le torte ripiene di verdure e formaggi tipiche di Genova e della Liguria. La prima attestazione risale al 1542 nella *Talanta* dell'Aretino. Nel 1548 Ortensio Lando nel *Catalogo delli inventori delle cose che si mangiano et si bevono* scrive delle «torte dette gattafure perchè le gatte volentieri le furano e vaghe ne sono» come di una pietanza succulenta a cui era impossibile resistere. Nell'*Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V* (1570) troviamo le ricette per due varianti della torta: la *gattafura di cipolle alla Genovese* e la *gattafura di bietole*.

L'etimologia della parola non è semplice. Una prima ipotesi richiama la spiegazione cinquecentesca del Landi (la gatta che *fura*, o ruba, la torta), con una possibile origine spagnola da un non verificabile *gatafura*. Dato l'ambito gastronomico, si può però ipotizzare una diversa origine. In italiano è usata da tempo la parola *gattò*, dal francese *gâteau*, per indicare le torte: sembra dunque ragionevole pensare che *gattafura* derivi da *gâteau* unito all'attributo tipico *fourré* (ripieno). In effetti già prima del 1500 i cuochi italiani entrano in contatto coi colleghi francesi, i quali cominciano a prevaricarli nella scena culinaria europea. La difficoltà di reperire attestazioni scritte antecedenti il 1700 per il sintagma francese è data dal fatto che i cuochi medievali e rinascimentali non provenivano da ceti colti e quindi tramandavano il loro sapere oralmente, creando un lessico culinario di origine popolare. La *gattafura* è dunque una specialità che la gente compra nelle bettole lungo le strade (che si tratti di un piatto popolare è testimoniato da varie opere e sonetti di poeti minori che nel XVII-XVIII secolo ne cantano le qualità), ma le citazioni dei trattati testimoniano come la cucina popolare abbia influenzato e arricchito la cucina signorile.

Pasta, verdure, formaggio e olio di oliva, erano e sono i capisaldi della cucina mediterranea. Fino ai giorni nostri in Liguria si creano numerose varianti di torte salate, con farcie più o meno pregiate, erbaggi, verdure, formaggio, erbe aromatiche e uova, ripieni che variano secondo stagionalità, preferenze personali o disponibilità locali: sono veri e propri simboli della cultura culinaria regionale, figlie dell'abitudine di racchiudere un buon ripieno fra due o più strati di pasta.

Nota bibliografica

BINI B. (a cura), *Torte farinate ripieni focacce polpettoni. Codice della cucina ligure*, Promedia, Milano 1992; MONTANARI M., *Cucina povera, cucina ricca*, in "Quaderni medievali", LII, dicembre 2001, pp. 95-105; MONTANARI M., *Alimentazione e cultura nel medioevo*, Laterza, Bari 1988; REBORA G., *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Laterza, Bari 2005; SCHWEICKARD W., *Gattafura*, in "Studi Linguistici Italiani", XXXII/1, 2006, pp. 105-108.

Sitografia

<https://taccuinistorici.it/ita/news/medievale/usi---costumi/schiacciate-focacce-e-torte-salate.html>

Cucinare e consumare. Un sapere fra geografia e storia

ENRICO GIANNICCHEDDA

Istituto di Storia della Cultura
Materiale

L'archeologia delle produzioni alimentari ha molto a che fare con l'archeologia della produzione artigianale. Cuochi, fornai, birrai o pasticceri padroneggiano difatti saperi tecnici, variamente complessi, relativi a materie prime e modi di trasformarle; dispongono di attrezzi particolari; organizzano spazi idonei allo svolgersi del lavoro; hanno rapporti sociali finalizzati e conseguenti alla propria attività. Pur con differenze ragionano quindi come un fabbro o un vetraio. Molto diversi, però, sono gli indicatori di produzione alimentare che recuperiamo nello scavo di antichi insediamenti. Raramente si rinvencono resti di cibo, ma frequenti sono i carboni vegetali, le ossa animali, il pentolame ceramico e talvolta metallico. Più rari, ma non assenti, i dati sui focolari e altre strutture destinate alla realizzazione, conservazione e consumo dei cibi.

Nel presente contributo, tenendo conto di quanto sopra, si parlerà però di un caso specifico che potrebbe definirsi di attardamento culturale o, peggio, di testimonianza identitaria. Per farlo ripartiremo da un video girato nel 1965 da Tiziano Mannoni e relativo alla produzione di testelli ad Agnola (SP). Un video che testimonia l'intero ciclo realizzativo, in una situazione che potremmo definire dal punto di vista sociale come 'rurale accessoria', di bassi contenitori da fuoco impiegati per la cottura di focaccette. Una cottura particolare, essendo a secco, testimoniata come caratteristica della Liguria orientale e della Lunigiana dal medioevo a oggi. Una cottura 'sconosciuta' a Genova e nelle aree limitrofe benché 'conveniente' in quanto semplice, rapida, in grado di valorizzare farine povere, anche di castagne. Da ciò, una domanda. Perché i testelli non sono stati usati e, quindi, non si rinvencono, in tutta la Liguria? Per certi versi essi sembrano l'elemento che più distingueva i lunigianesi dai genovesi o, in generale, da altri liguri dell'interno che vivevano in condizioni ambientali, sociali ed economiche simili. I testelli, se vogliamo, rappresentano per l'età medievale e moderna quello che le statue stele rappresentano per la preistoria. Eppure, cercheremo di dimostrare che, da un lato, non sono prova di alcun attardamento culturale, perché semmai testimoniano della capacità, dal primo medioevo, di valorizzare risorse in situazioni autarchiche e estranee o quasi alle logiche mercantili. Dall'altro non sono neppure indizio di un confine, o di una identità culturale, perché sappiamo, per altre vie, che quel confine non esiste e quell'identità era costruita fin dal



Fig. 1. Alcune operazioni in sequenza: foggatura dei testelli 'a stampo'; distacco dallo stampo del prodotto finito; rifinitura dell'orlo (dal video girato nel 1965 da Tiziano Mannoni ad Agnola - SP).

Fig. 2. Testelli con evidenti tracce d'uso (presenza di nerofumo, abrasioni, rotture provocate da urti ripetuti).



medioevo con mille contaminazioni. La lingua, la moneta, le risorse, il corredo domestico, quanto si definisce 'costume' o, meglio, la cultura materiale erano difatti comuni con, qua e là elementi diversi, distintivi se si vuole, non identitari nel senso di escludenti gli altri come estranei. I testelli sono, probabilmente, una delle tante prove che, anche nella storia dell'uomo e delle sue attività, fra le molte possibilità che si hanno di risolvere un problema 'evolitivo' se ne può affermare una (i testelli) e altrove un'altra (i testi da pane, ad esempio) senza un vero motivo, senza una motivazione economica, senza un disegno prestabilito. Quasi per un caso, o una probabilità, che si concretizza nel tempo in materiali, gesti, saperi al punto da tramandarsi, e radicarsi, fino a divenire componente di un qualcosa più complesso e senza per questo essere elemento di discriminazione con alcuno. André Leroi-Gourhan riterrebbe difatti i testelli, o i testi da pane o il cuocere focaccine su pietre arroventate, 'fatti' storici concreti, da indagare ovviamente in quanto tali, all'interno però di una 'tendenza' più ampia a cui sono riconducibili (cottura a 'secco' in assenza di strutture e senza grassi aggiunti). Claude Lévi-Strauss, invece, ci ricorderebbe che all'interno della contrapposizione crudo - cotto, e quindi natura - cultura, il cuocere nei testi, per quanto semplice, è gesto totalmente 'culturale' che implica una profonda modificazione delle materie impiegate, l'uso del fuoco, un modo caratteristico di consumare i cibi e vivere gli spazi domestici.

Nota bibliografica

GIANNICHEDDA E., ZANINI E., Il "testo" e la sua diffusione nella Liguria di Levante: quarantasei anni di lavoro su una fonte etnografica, in "Archeologia postmedievale", 2011, 15, pp. 91-116; MANNONI T., Il "testo" e la sua diffusione nella Liguria di Levante, in "Bollettino Ligustico", XVII, 1/2 (1965), pp. 49-64; MANNONI T., **Fabbricazione, uso e diffusione del "testo" in Val di Vara**, in P. DE NEVI, **Val di Vara. Un grido, un canto**, Sarzana 1988, pp. 259-264.

Evoluzione dei contenitori da fuoco

ROSA PAGELLA

Istituto di Storia della Cultura
Materiale

Esaminando i contenitori da fuoco, dalla ceramica neolitica, passando a quelli romani e medievali, fino alla fine dell'Ottocento, considerando i diversi materiali utilizzati per costruirli, le caratteristiche e i rapporti con il fuoco, si constata una lenta evoluzione accompagnata da un mutamento della gestione del calore, dell'ambiente dove venivano cucinati i cibi e dalle variazioni delle ricette.

La Fondazione Veronesi definisce il cibo buono e sano se ben preparato e cotto adeguatamente, ma c'è chi sostiene che la cottura del cibo non è salubre: meglio crudo.

Le tracce di focolari e resti di contenitori da fuoco testimoniano che fin dal Paleolitico l'uomo ha usato il fuoco per cuocere alimenti. Dalla cottura arrosto nel fuoco contenuto in una buca nel terreno si è passati alla bollitura in rozzi recipienti. In epoca romana si cucinava sul fuoco acceso su un banco in mattoni, bassi tripodi di ferro sostenevano le pentole con fondo piatto. Nel Medioevo si cuoceva in ampi camini e le pentole, con fondo convesso, venivano appese sul fuoco sempre acceso e protetto da un giro di pietre. Anche nel Rinascimento si usavano monumentali camini. Per millenni si è cucinato al fuoco vivo, dalla seconda metà del XVIII secolo appaiono le cucine di metallo alimentate con legna o con carbone e nel secolo successivo i primi fornelli a gas. I recipienti avranno una base molto larga per sfruttare il calore, alcuni penetrano nella stufa. A partire da metà Ottocento compaiono le pentole in ferro smaltato e dall'inizio del Novecento di alluminio.

La cottura del cibo viene vista dall'antropologo francese Claude Lévi-Strauss come un momento di passaggio da una società naturale a una organizzata con regole sociali.

A causa del mutamento climatico, stabilizzatosi nel 10.000 a.C., il

Fig. 1. Nella miniatura del tardo Medioevo contenuta nel Tacuinum Sanitatis si vede come il fuoco sia in quel momento usato in un ambiente dedicato alla preparazione, alla cottura e al consumo del cibo. La pentola viene adesso appesa sul fuoco al quale offre le pareti e il fondo convesso.



genere umano si organizzò socialmente e iniziò a costruire recipienti per contenere i prodotti che coltivava e per cuocerli.

Probabilmente si scoprì la ceramica casualmente accorgendosi che conche nel terreno argilloso erano impermeabili perché cotte dal fuoco, forse utilizzate come primo recipiente per scaldare l'acqua con sassi arroventati. Nella comunità primitiva era la donna che modellava a mano l'argilla, la presenza di grande quantità di degrassante impediva l'uso di strumenti. Successivamente sarà l'uomo che risponderà all'aumento della richiesta di prodotto con miglioramenti tecnologici: forni, tornio; nasce la cooperazione.

Proprietà principale dei contenitori da fuoco, è la resistenza allo shock termico. Il fondo arrotondato e con striature permette una maggiore esposizione al fuoco e un contatto uniforme con la brace.

Richiedono materiali ad alta conduttività soffritti e frittture, mentre zuppe e stufati richiedono materiali che si scaldino lentamente. Nell'alto Medioevo permane l'uso della ceramica da fuoco, solo i ceti sociali elevati usano contenitori di rame e di pietra ollare.

Dalla pietra ollare si ottenevano lavezzi di diversa grandezza. Essi si riscaldano lentamente e non necessitano di aggiunta di grassi. Nel lavezzi cuociono bene stufati, brasati e arrostiti.

La tecnica della fusione dei metalli è determinante, l'uomo riesce a trasformare semplici pietre, i minerali, in materiali fusi.

La ghisa è un materiale antico, consente di cuocere a basse temperature e rimane calda a lungo ma è soggetta a scheggiarsi se subisce urti e arrugginisce; il peso elevato non rende maneggevole i contenitori.

Collegata ai lavezzi e ai contenitori in rame è l'attività del magnàn o parolario, attività artigianale tipica di Lanzada e dei magnin o ruga delle Valli Orco e Soana caratterizzate dalla lavorazione del rame. Si tratta di artigiani che percorrono molti chilometri per vendere e riparare oggetti

di rame, ormai diventati dal XVIII secolo diffusi anche tra i contadini. Gli oggetti erano facilmente riparabili, ogni anno era necessaria la stagnatura dei “rami da cucina” che veniva praticata per impedire che, a contatto con acqua e umidità, si sviluppasse solfato di rame.

Nota bibliografica

ALIPRANDI A., MILANESE M., *La ceramica europea*, ECIG, Genova 1986; CUOMO DI CAPRIO N., *Ceramica in archeologia 2*, L'Erma di Bretschneider, Roma 2007; FOSSATI S., MANNONI T., *Gli strumenti della cucina e della mensa in base ai reperti archeologici*, in “Archeologia medievale”, VIII, 1981, pp. 409-419; GORDON CHILDE V., *The Dawn of European Civilization*, 1925 (trad. it. *Preistoria della società europea*, Sansoni, Firenze 1979, traduzione di J.P. le Divelec); HENLEY D., *Tacuinum Sanitatis*, in *Salute e benessere: una guida medievale primitiva*, Cognoscenti Books, Chiang Mai 2013; LÉVI-STRAUSS C., *Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano 1964; MANNONI T., *La ceramica medievale a Genova e nella Liguria*, in “Studi Genuensi”, VII (1968-1969), Istituto Internazionale di Studi Liguri, 1975, pp. 3-204; MOMENTÉ S., CARGNELLO S., *Solo Crudo - Cucina naturale integrale. Il libro del Raw Food, la vera cucina naturale*, Macro Edizioni, Cesena, 2007; MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza*, Laterza, Bari, 1993; MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari 2006; PAVIOLO A., *I Magnin delle Valli Orco e Soana, Comunità montana Valle Orco e Soana*, Tipografia F. De Joannes, San Giorgio Canavese, 1991.

Sitografia

www.marche.beniculturali.it
<https://www.fondazioneveronesi.it/>
<http://gazzagolosa.gazzetta.it>
<https://www.alimentipedia.it/pietra-ollare>
<http://www.ecomuseovalmalenco.it>

Cambiamenti in cucina prima e dopo la rivoluzione industriale: tra spazi e strumenti e tra strumenti e cibi

ANNA DECRI,
HILDA RICARDONE

Istituto di Storia della Cultura
Materiale
Polo Museale della Liguria

Prima della rivoluzione industriale (AD)

Dai alcuni generi di documenti d'archivio sei e settecenteschi si possono trarre informazioni utili per capire meglio l'ambiente e gli arredi per la preparazione dei cibi nelle dimore genovesi del periodo. Sulla forma dei locali adibiti a cucina, dispensa e tinello, si sono trovate informazioni nei capitoli reperibili negli atti notarili seicenteschi, mentre per alcuni manufatti specifici di questi locali si trova traccia nei conti di fabbrica del secolo successivo. Approfondendo di ricerche già svolte su tali documenti questo contributo tenta di approfondirli dal nuovo punto di vista offerto da questa giornata, incontrando anche notizie inedite.

Dai capitoli si evince, ad esempio, che la cucina seicentesca è dotata di focolare con le relative cappa e gola, ma anche di lavello, troglio, bocca della cisterna, forno e fornello, tinello, una o più tavole o *vascellere*, bracci di ferro e *taglia*, *solarolo* per la legna.

Il locale, finito con un pavimento di mattonelle poco porose (*chiappelle ferriole*) e lastre di pietra dove si spandeva l'acqua nei casi più curati, intonaci ben lisciati, finestre non troppo piccole, era ubicato in posizione comoda rispetto alle provviste (dispense, cantine e legnaie) e all'utenza (sala, salotti). Aveva un'altezza minima di circa 2,20 m e nelle case di villa era spesso nel seminterrato, comunque ben areato e illuminato; nei palazzi di città, in cui normalmente i piani bassi, oscuri negli stretti vicoli, sono occupati da botteghe, più facilmente si trovava negli ammezzati presso la sala o nel sottotetto illuminato con lucernai. Nei casi più semplici si realizzava solo un “angolo cottura” (*loco da poter coxinare*).

Per il Settecento si può attingere dai conti della fabbrica (si trovano in Archivio Durazzo marchesi di Gabiano) che Giacomo Filippo II Durazzo, quinto marchese di Gabiano, aveva affidato all'ingegnere militare francese Pierre Paul de Cotte, ovvero il progetto della sua villa di nuova costruzione a Cornigliano del 1752 (il palazzo fu realizzato, nella prima fase, entro una decina d'anni). Il cantiere ha prodotto una copiosa messe di documenti, fra cui ad esempio, un *Conto con quittance di £ 259 di Domenico Zanata ferraio*, del 10 settembre 1763, in cui si trovano, fra le oltre 170 voci, pagamenti per aver saldato due traversi a due *gradiselle*, aver fatto un

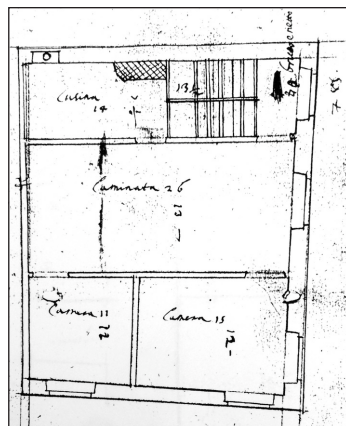
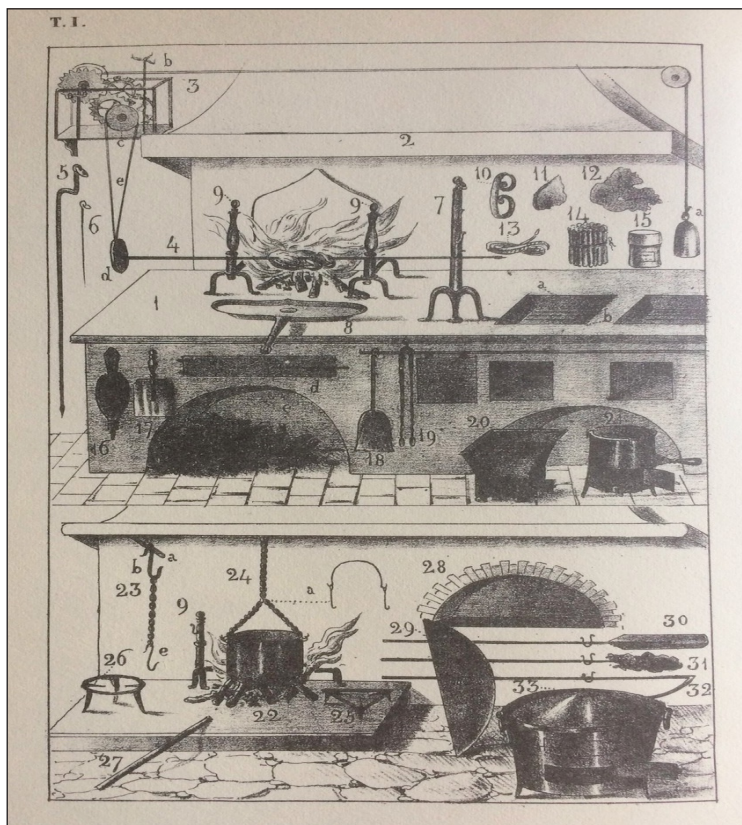


Fig.1. Disegno tratto da una promissio fabrice del 1633

Fig. 2. Tavola 1 in PAGANINI A.,
Vocabolario Domestico Genovese
Italiano, Genova 1857.



cerchio a un *fogone* ed avergli aggiunto una gamba; aver realizzato delle *staze* in cucina e due *foghinetti* con i piedi e la *grisella*.

Questi dati pongono un problema di glossario che può essere in parte risolto con l'aiuto dei più tardi vocabolari ottocenteschi e con l'iconografia relativa alla cucina: a cosa corrispondono i diversi *fogoni* e *foghinetti* dotati di cerchi e di gambe? su cosa erano appoggiati? e le grate dotate di traversi? come erano usate le *staze* (barre di ferro piatto secondo Paganini)? questi oggetti possono essere descritti con i disegni di A. Paganini? sono piuttosto da riferire alle cucine seicentesche o già a quelle che troveranno pieno sviluppo nell'Ottocento?

Una curiosità è data infine da alcuni conti dei pasti consumati nel corso dello stesso cantiere. Al progettista, come agli *estimatori*, vengono pagati i pranzi, a questi ultimi vengono serviti pane, vino del Monferrato, zuppa di piccioni, *vianda* grassa e magra, bollito di vitella, bollito di pesce, *zemino* di seppia, arrosto di vitella, pesci fritti, frutta e insalata, biscotti e formaggio; il fatto che, come sembra, abbiano mangiato tutto ciò in unico pasto, sembra confermato dal conto del *disnare* di Decotte, in compagnia dell'abate don Angelo, in cui si elencano tredici pasti, consumati tra il 3 e il 24 marzo 1755, tra i piatti possiamo segnalare delle semplici *ove nel piatto*, minestre di broccoli, zuppa di piselli, ma anche merluzzo fritto, bianchetti, nasello bollito, aragosta, razza, *zuppa de budegho*.

Nota bibliografica

BOATO A., DECRI A., *Disegni e contratti edili nel Fondo Notai dell'Archivio di Stato di Genova (XVI-XVII secolo)*, in "Il disegno di architettura", 5, 1992, pp. 11-17; BOATO A., DECRI A., *Ambienti e attrezzature per l'acqua e per il fuoco nella Genova del Seicento*, in "Quaderni della Galleria Nazionale di Palazzo Spinola" n° 14, Tormena, Genova 1994, pp. 100-106; DECRI A., *Gli impianti nell'edilizia storica*, in *Manuale del recupero di Genova antica. Elementi di conoscenza di base*, a cura di G.V. Galliani, G. Mor, DEI, Roma, 2006, pp. 365-380; DECRI A., *Un cantiere di parole: glossario dell'architettura genovese tra Cinque e Seicento*, All'insegna del Giglio, Firenze, 2009.

Con la rivoluzione industriale (HR)

Nuove tecnologie in cucina

Nell'Ottocento, con il progresso scientifico e le innovazioni della Rivoluzione industriale, si assiste a un progressivo miglioramento nella preparazione dei cibi. In particolare vennero introdotte tre innovazioni decisive: "la varietà delle materie prime, il miglioramento considerevolissimo delle apparecchiature, e la pubblicazione di un gran numero di libri di cucina" (Tannahill 1989).

Conservazione

In ambito domestico gli ambienti della cucina risentono dell'introduzione di nuove tecnologie e nuovi strumenti per la preparazione dei cibi: come tutti gli spazi di servizio sono interessati a un progressivo processo di ammodernamento che avviene in tempi relativamente veloci. Di questa trasformazione, che riguarda anche gli aspetti igienici delle stanze e delle superfici di lavoro, sono testimonianza diretta alcune cucine storiche ancora conservate in Liguria: tra queste le cucine di Palazzo Spinola di Pellicceria, le cucine di Palazzo Montanaro entrambe a Genova e le cucine di Palazzo Rocca a Chiavari. Per seguire l'evoluzione degli strumenti di cucina è necessario fare riferimento agli inventari (come quelli delle cucine reali o di palazzi nobiliari genovesi), ai ricettari d'epoca, spesso arricchiti da interessanti illustrazioni, e ad altre fonti quali tavole incise, oltre all'apporto fondamentale di musei e pubblicazioni dedicate allo studio degli oggetti di cultura materiale. Tra gli aspetti principalmente interessati da cambiamenti e trasformazioni risultano centrali le innovazioni legate alla conservazione, alla refrigerazione e alla cottura. Queste innovazioni, insieme a un sistema efficiente di trasporto, renderanno possibile l'avvio della moderna industria alimentare. Le ricerche di Nicolas Appert che diedero il via alla moderna industria conserviera, insieme alle scoperte di Pasteur resero possibile un modo diverso di lavorare, trasportare e consumare il cibo. Gli alimenti in precedenza erano sostanzialmente modificati dal sistema di conservazione stesso (salagione, essiccazione...). I nuovi metodi consentirono di trasportare il cibo per lunghi tragitti e di renderlo disponibile anche in situazioni particolari (come le campagne militari) che sfruttarono subito le moderne innovazioni per l'approvvigionamento quotidiano dei soldati. L'attenzione alla nocività dei materiali a contatto con gli alimenti (rame, piombo) procede parallelamente alla maggiore consapevolezza sulla pericolosità dell'utilizzo di coloranti o sostanze chimiche.

Refrigerazione

I moderni sistemi di refrigerazione, con l'introduzione di ghiacciaie industriali e la successiva diffusione di piccole ghiacciaie a uso domestico (mobili dove era possibile conservare gli alimenti), segneranno un altro passaggio fondamentale verso l'ammodernamento degli spazi delle cucine. Per la preparazione di gelati e sorbetti, prima appannaggio di una strettissima cerchia di ricche famiglie, non sarà più necessario acquistare il ghiaccio conservato nelle neviere in collina.

Cottura

Nelle case, l'introduzione del sistema di cottura ideato da Rumford segnò un cambiamento fondamentale nel sistema di preparazione dei cibi, consentendo un notevole risparmio di combustibile; a questa tipologia di cucine economiche fece seguito l'introduzione delle moderne cucine a gas. Anche con la diffusione degli impianti di riscaldamento a caloriferi vennero previsti spazi scaldavivande dove mantenere in caldo i cibi. Alle nuove comodità si affiancava l'utilizzo di strumenti come girarrosti, pentole a pressione e recipienti che, sebbene esistessero anche in precedenza, la produzione industriale rese sempre più efficienti e diffusi. L'introduzione di accessori per la cottura, come ad esempio le "coquille à rotir", testimonia l'interesse per tutto quello che poteva rendere più efficiente e comodo il lavoro del cuoco.

Industria alimentare

In Liguria nell'Ottocento nascono grandi realtà produttive legate alla lavorazione della pasta e dell'olio, alla raffinazione dello zucchero. Oltre a queste sono presenti numerose altre industrie, ad esempio quella del tonno, del caffè e dei liquori. Trasporti più veloci ed efficienti

resero possibile una rivoluzione alimentare destinata a proseguire inarrestabile fino al XX secolo.

Nota bibliografica

CAPATTI A., MONTANARI M., **La cucina italiana. Storia di una cultura**, Laterza, Bari-Roma 2014; CARENA G., **Vocabolario domestico**, Stamperia Reale, Torino, 1857; CARUGATI D., **Di cucina in cucina**, Electa, Milano 1998; DICKIE J., **Con gusto. Storia degli italiani a tavola**, Laterza, Roma-Bari 2009; GIANNICHEDDA E., **Oggetti di vita quotidiana. Le collezioni del Museo Civico di Masone**, Il Portolano, Genova 2009; PAGANINI A., **Vocabolario domestico Genovese-Italiano con un'appendice zoologica e illustrato con tavole**, Tipografia di Gaetano Schenone, Genova 1857; PLOMTEUX U., **Cultura contadina in Liguria. La Val Graveglia**, Sagep, Genova 1980; RATTO G.B., **La cuciniera genovese**, Fratelli Pagano, Genova 1893; ROTONDI TERMINIELLO G. (a cura di), **Due musei in una dimora storica. Palazzo Spinola a Pellicceria. Un progetto realizzato**, Tormena, Genova 1994; **Sapore di Liguria: arte e tradizione in cucina** (catalogo della mostra), Bonati e Scalenghe, Genova 1988; SIMONETTI F., **La cucina degli Spinola**, Novamusa, Napoli 2002; SIMONETTI F. (a cura di), **Una cucina a Genova nell'Ottocento. Storia e cultura del cibo dai documenti dell'archivio Spinola di Pellicceria**, Sagep, Genova 2016; STRINGA P., **La strada dell'acqua. L'acquedotto storico di Genova, tecnica ed architettura**, Sagep, Genova 1980; TANNAHILL R., **Storia del cibo**, CDE, Milano 1989; VIALARDI G., **Trattato di cucina**, Favale, Torino 1854; WILSON B., **Consider the fork. A History of Inventions in the Kitchens**, Penguin Books, London 2012.

Sitografia

www.academiabarilla.it/italian-food-academy/biblioteca-gastronomica-digitale

Mostra (Genova, Chiostro di Sant'Agostino, 9 - 18 novembre 2018)

Un'archeologia e una storia appetibili

ENRICO GIANNICHEDDA

Istituto di Storia della Cultura
Materiale

L'attenzione mediatica per le produzioni alimentari, si pensi solo all'Expo milanese o alle tante trasmissioni televisive dedicate a cucina e alimentazione, ha portato anche il Museo civico Andrea Tubino di Masone ad organizzare, nel 2012, una serie di iniziative sul tema. Fra queste una mostra di cui vengono ora riproposti, a Genova, i principali pannelli. Vecchi, se si vuole, ma ancora attuali.

Già a Masone, l'intenzione non era quella di partecipare alla grande abbuffata mediatica, ma di contribuire, nel piccolo e concretamente, a una riflessione che fosse archeologica, storica, antropologica. In una logica quindi conseguente alla lezione che l'ISCUM ha portato avanti negli anni. Nel museo di Masone ciò fu fatto, oltre che con la sequenza di pannelli a cui accenneremo più avanti, allestendo con i materiali delle collezioni vere e proprie scene. Per nulla realistiche, ma in cui in una platea, ad esempio, erano esposti un numero eccessivo di piatti, tutti diversi fra loro, o riunendo su un tavolo oggetti, di epoche e provenienze diverse, accomunati dal voler essere elementi distintivi di tavole di pregio. Al centro del salone espositivo, un grande tavolo era apparecchiato per commensali assenti ma facilmente riconoscibili: una ciotola e poco più per un monaco medievale, stoviglie bianche, tovaglioli di carta e la Gazzetta per un coperto in trattoria, il posto di un borghese tardo medievale con un servizio d'importazione, stoviglie di legno per un contadino medievale e così via. Una tavola quindi eterogenea per ragionare dei diversi rapporti che le persone hanno con le cose e che sarebbe risultata ancora più esplicita se si fossero posti nei piatti i cibi pertinenti...

La mostra ora riproposta a Genova, insieme al catalogo (GIANNICHEDDA E., **Un territorio appetibile**, Quaderni del Museo di Masone, n. 9, 2012, 32 pp.), affronta con agili testi e figure (in parte riprese da foto storiche, collezioni museali, ma anche guardando al di là dell'orticello domestico), numerosi temi: Dal Vocabolario al Museo, 'Siamo ciò che mangiamo'; Riempirsi la bocca; Buono da pensare; Geografia alimentare, Cibo e società complesse; Mangiare in società; Tutti a tavola; Mangiare o non mangiare il territorio; Azioni in sequenza: Cuocere, Consumare, Rifiutare; Mangiare responsabile.



Dal Vocabolario al Museo

Le tavole del “**Vocabolario domestico genovese - italiano**”, un’opera del 1857, raffigurano molti manufatti d’uso domestico di cui il Museo conserva analoghi esemplari.

Oggi, porre insieme disegni al tratto e oggetti reali, è un modo per suggerire **storie, ambienti e modi di vivere tipicamente liguri** che, talvolta, sopravvivono ancora nelle normali attività quotidiane.

Le tavole illustrate, in realtà, rappresentano **una cucina inesistente e ideale**, la cui dotazione appare eccessiva perché l’intento dell’autore era il soddisfacimento della logica enciclopedica: censire tutto perché nulla sfugga. Gli oggetti, segnati dall’uso, talvolta riparati e ognuno con una propria storia, raccontano invece di **casi singoli, di piccoli nuclei familiari, di cucine smembrate e stoviglie inutilizzate** fin quando divennero così vecchie da donarle al Museo. Insieme, **i disegni e gli oggetti**, con la loro fisicità, raccontano **gesti e realtà in movimento**; il Vocabolario è vivo perché riporta i termini dialettali con cui si designavano le cose, e queste ultime possono essere toccate, simulando gesti, e, se si volesse, potrebbero anche tornare a vivere, sul fuoco di cucina o a centrotavola.



Uno dei pannelli esposti al Museo di Masone nel 2012, ora riproposti a Genova in occasione della Giornata di studi.